



Urlaub mit
dem Mund



Heute machen wir kulinarisch einen Ausflug nach Schweden. Es gibt Köttbullar aus dem Ofen mit Smashed Potatoes und leckere schwedische Zimtschnecken als Nachtisch.

Lasst es euch schmecken ☺

Köttbullar aus dem Ofen mit Smashed Potatoes

Zutaten für
4 Personen

600 g kleine neue Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Butter
600 g gemischtes Hack
1 Ei
4 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Zucker
3 EL Olivenöl
150 g Vollmilchjoghurt
2 EL Weißweinessig
1 TL groben Senf
1/2 Gurke
3 Stiele Dill
4 EL Wild-Preiselbeeren (Glas)
Backpapier

- Schritt 1 Die Kartoffeln waschen und mit Schale zugedeckt 15–20 Minuten kochen.
- Schritt 2 Für die Köttbullar Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und darin dann die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Den Ofen vorheizen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller).
- Schritt 3 Ein Blech mit Backpapier auslegen. Hack, Ei, Semmelbrösel und Zwiebel-Knoblauch-Mix in einer Schüssel gut verkneten. Mit 1 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer würzen. Die Hackmasse zu walnussgroßen Bällchen formen und auf eine Hälfte des Blechs legen.
- Schritt 4 Die Kartoffeln abgießen und mit einem Pfannenwender o. Ä. platt drücken. Die Kartoffeln zu den Köttbullar auf das Blech legen. Alles mit 2 EL Olivenöl beträufeln, Die Kartoffeln anschließende noch mit Salz würzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.



Schritt 5

Für den French Dip Joghurt, Essig, Senf und 1 EL Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker würzen. Die Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Den Dill auch waschen und trocken schütteln. Anschließend den Dill klein hacken. Gurke und Dill mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 6

Die Kartoffeln und die Köttbullar mit den Gurken anrichten. Den French Dip und die Preiselbeeren dazu reichen.

Smaklig måltid ☺

